海尔家用微波炉

使用说明书

Haier

MYC-2070EDGZ
MYC-2070EDGZN

- 使用前请仔细阅读本说明书
- 请 妥 善 保 存， 以 备 参 阅
- 本 产 品 只 适 合 在 大 陆 销 售 和 使 用

尊敬的海尔用户:

感谢您选择和使用海尔产品。我们承诺您任何海尔产品需要安装或维护时，海尔将提供“1+5”的成套增值服务：

“1”：指安装服务“一次就好”；

“5”：指五项组合服务

a. 安全测电服务：服务前为您安全测电并提醒讲解到位；

b. 讲解指导使用：指导您正确使用，讲解保养常识，以延长产品寿命，降低能耗；

c. 产品维护保养：产品安装或维修后，对产品维护保养，以延长产品寿命，节约能源；

d. 一站式服务营销：如您有新的购买需求，将向您提供上门设计、送货、安装、维保一条龙服务；

e. 现场清理服务：服务完毕将服务现场清理干净。

欢迎您对我们的服务进行监督，一旦我们的服务承诺未执行到位，请拨打全国统一客服电话 4006 999 999 进行投诉，经核实无误，您将获得 100 元监督奖金！

海尔，期待您的参与！

选购更多产品请登录海尔网上商城（www.ehaier.com 更便捷更快速更省钱）

该系列微波炉执行国家标准：

GB 4706.21-2002 《家用和类似用途电器的安全 微波炉的特殊要求》

GB/T 18800-2008 《家用微波炉 性能测试方法》

GB 4706.22-2002 《家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤炉及类似用途器具的特殊要求》

目录

产品特点 2
技术参数 2
电气原理图 3
各部分构件名称 3
安全注意事项 4-5
放置环境 5
拆箱 · 安装 5

使用方法

操作板功能介绍 6
使用方法 7-13
美食菜谱 14-16
微波炉的烹调技巧 16
转波炉烹调指南与技巧 17
烹调器皿的选用 18

保养 · 维修

保养 · 维修 19
疑难解答 20
售后服务 21
RoHS说明 22
保修说明及安全用电提示 23

注：本说明书已经过严格核对以求准确，但仍可能存在编制、排版或其他疏漏，致使说明书的内容可能会与实际情况有轻微差别。如给您的使用带来不便，请及时与我们取得联系。

- 微波炉外观、颜色和图案见实物

注意：请使用微波炉前，先从汽蒸锅内取出隔离柱安装在微波炉后面插孔处，详见第五页。

产品特点

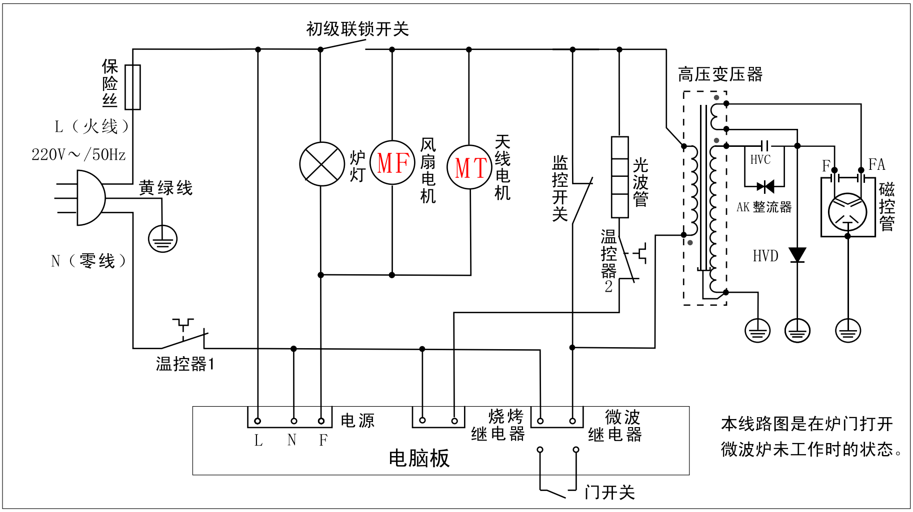
1、外观超群
海尔特有时尚外观，新颖独特，卓然不群。
2、独有蒸汽转波技术
采用薄膜开关控制,数码旋钮操作简单、灵活
3、中华特色美食
设有中华特色美食，川、鲁、淮、粤四大菜系自动菜单。
4、使用安全
门体采用独特的抗流结构，整体冲压成形，更有效地防止微波泄漏。
采用两级联锁开关及开门监控系统，确保微波系统开门断电，使用更安全。
5、健康杀菌
利用微波及光波特有性能，能在一定程度上杀灭食物中的细菌和病毒。
6、光波烧烤功能
利用特有的光波烧烤技术，使食物烧烤效果更好。

技术参数

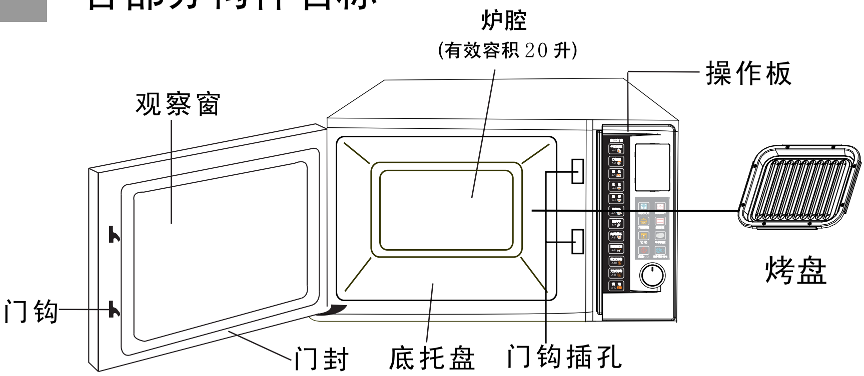
型号	电源电压 (V/Hz)	输入功率 (W)	输出功率 (W)	烧烤功率 (W)	振荡频率 (MHz)	炉腔容积约(L)	外形尺寸（mm）（高X宽X深）	有效炉腔尺寸（mm）（高X宽X深）
MYC-2070EDGZ MYC-2070EDGZN	220~/50	1200	700	950	2450	20	302X486 X398	198X301X335

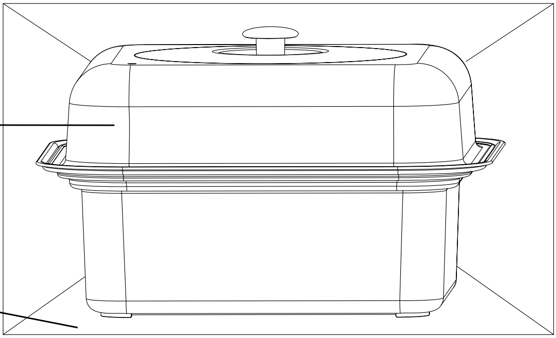
所列尺寸为约数，由于我们在不断地改进我们的产品，因此如果技术参数有任何变动，恕不另行通知。

电气原理图



各部分构件名称





蒸锅
（内装烤网、隔离柱等；
仅适用于微(转)波功能）

注意：微晶玻璃盘上不能直接放置含晶体类的食品（如：糖、盐），这样会腐蚀微晶玻璃盘。

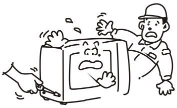
建议：如果烹调食品的数量较少，请尽量放置在托盘中央，可以获得最佳烹调效果。

安全注意事项

- 请仔细阅读安全注意事项，这样您可以安全方便地使用海尔微波炉！

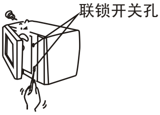
危险	警告	注意	触电危险	禁止拆卸

除专业维修人员外，任何人不得拆卸微波炉，否则，可能有触电危险。



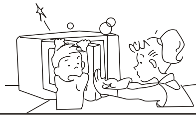
危险

不能使用金属棒探入炉腔前部的联锁开关孔，此举可能导致危险。



危险

禁止对炉门的反方向用力过大，可能会造成炉门变形，导致微波泄漏。



警告

禁止使用密闭容器，对带皮食物要进行刺孔处理，但在使用随机附带的特许容器（如蒸煮锅）时可以。

警告

禁止对带壳鸡蛋进行烹饪，防止崩溅，但在使用随机附带的特许容器(如蒸煮锅)时可以。

警告

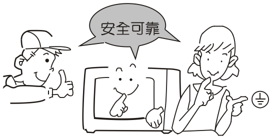
注意清理炉腔内残留油脂，不推荐使用塑料等可燃器皿，否则加热时可能会冒烟或者着火，务必不要远离，时时观察。

注意

食品烹调完毕后，在打开容器盖子或撕开保鲜膜时，注意避免被高温蒸气烫伤。

注意

微波炉安装使用时必须可靠接地。

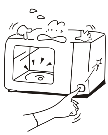


注意

烧烤烹调时，注意不要触摸门屏及外壳上部，避免烫手。

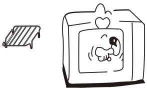
警告

不得空腔使用，这样会损伤微波炉。



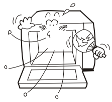
警告

微波加热或组合烧烤时,不得使用金属器皿进行烹调,否则会发生打火现象,但在微波加热时可以使用随机附带的特许容器(如蒸煮锅)。



警告

炉腔处于高温状态时（如烧烤烹调结束后）不能立即使用微波烹调，直至炉腔充分冷却后，方可使用。



警告

安全注意事项

警告

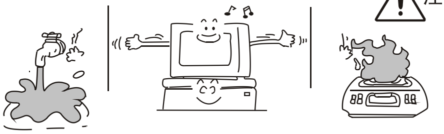
—— 警告：如果微波炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。
—— 警告：除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是危险的，包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。
—— 警告：不要直接加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样有可能发生爆炸。
—— 警告：只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用微波炉，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用微波炉。
—— 在微波炉内仅能使用适合的器皿。（参看“烹调器皿的选用”部分）
—— 当加热用塑料或纸包装的食物时，应注意观察微波炉内食品，因为有着火的可能。
—— 如发现有烟雾，应立即拔掉器具电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。
—— 微波加热液体（饮料等）会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。
—— 奶瓶和婴儿食品罐应经过充分搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。
—— 微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。
—— 微波炉内无食物时，请不要使用微波炉，以免空载运行损坏机器。
—— 在微波炉附近不要放置易燃、可燃物品，微波炉在工作期间，务请随时监控微波炉烹调情况，并正确设定烹调时间，因为超时烹调可能引起火灾。
—— 含水量较少的轻负载食品在烹调过程中，由于不同物质对微波的吸收能力不同，可能存在冷热不均，属正常现象。
—— 在使用烧烤或微波长时间加热后，不能立即进行解冻，需等底托盘冷却后再进行解冻。
—— 不可使用尖锐利器（如清洁球、铲勺等）清洁底托盘。
—— 不要戳穿炉门网孔，否则会造成微波泄漏。
—— 当微波炉以组合模式工作时，因温度升高，儿童必须在成人的监督下使用。

放置环境

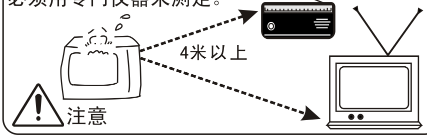
本品不得用于工业及商用目的

微波炉安装时应留有散热空间；不能放置在潮湿、高温的环境中。

注意

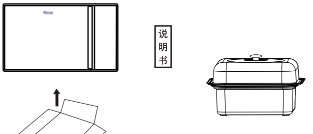


不要接近电视机、收音机等，否则会干扰图像和产生噪音。用收音机测试微波泄漏是错误的，必须用专门仪器来测定。



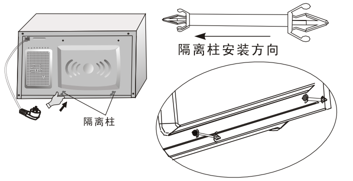
拆箱 • 安装

拆箱



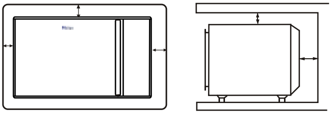
汽蒸锅
（内置烤网、隔离柱等）

安装



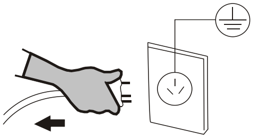
安装

将微波炉平放于您选好的位置，保持良好的通风空间。

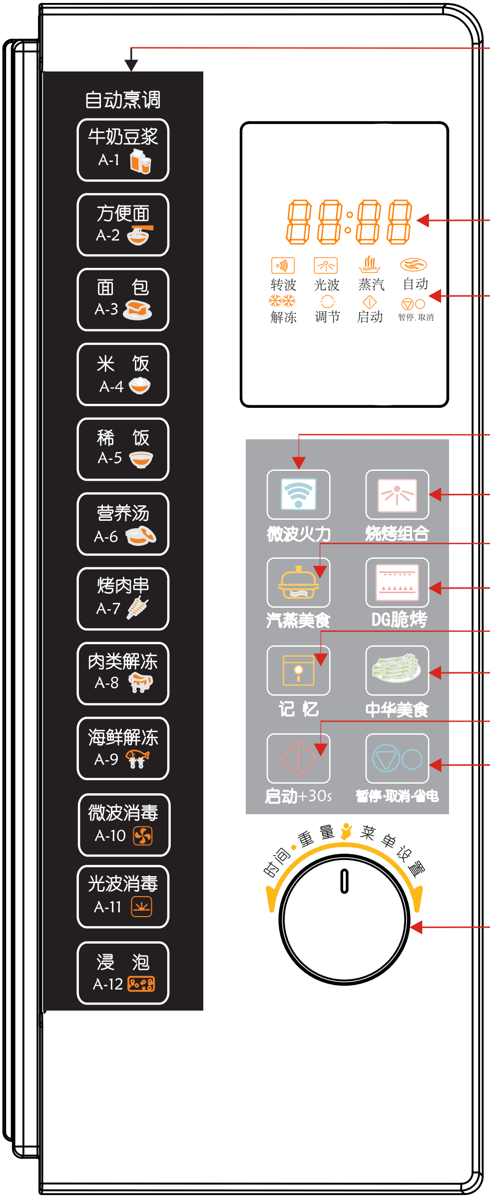


微波炉上面、后面、左面、右面与隔板或墙壁之间的间隔均为30cm以上。

选用独立的专用插座，电流至少10A以上，家用电源插座必须有接地线。



操作板功能介绍



自动烹调菜单
按此区域键进行自动烹调菜单的快速烹调

显示烹调时间、火力种类或菜单号

使用不同功能时相应图标分别点亮

“微波火力”选择键

“烧烤组合”选择键

“汽蒸美食”菜单选择键，按此键选择蒸汽功能 6个烹调菜单

“DG脆烤”选择键

“记忆”功能选择键

“中华美食”菜单选择键，按此键选择4大菜系16个烹调菜单

“启动+30S”功能选择键，此键为烹调开始及快速烹调功能键

“暂停. 取消. 省电”选择键

“时间旋钮”选择键，此键为时间/重量调节和美食菜单选择

使用方法

1、微波火力设定和加热

本微波炉共设有5档微波火力:高火700W、中高火600W、中火450W、中低火250W、低火120W。连续按“微波火力”键,显示屏上部循环显示P-1、P-2、P-3、P-4、P-5,使用微波火力进行烹调要先设定烹调火力,调节图标闪亮,后旋转时间调整旋钮设定烹调时间3秒钟后,启动图标闪亮,按“启动 +30秒”键后,微波炉开始工作。最大烹调时间为 60分钟。

例 用600W微波火力烹调10分钟

1、将食物放入炉腔后关上炉门;

2、微波炉通电,处于待机状态,屏幕中间显示: 0:00 ;

3、按“微波火力”键2次,屏幕中间显示: P-2 ;

4、旋转时间调整旋钮至“10分”,屏幕中间显示: 10:00 ;

5、按“启动 +30秒 ”键,微波炉开始工作,屏幕左侧的设定时间倒计时动态显示,

6、工作终了,控制板提示音响起,提醒您。微波炉回到待机状态。

2、烧烤火力设定和加热

为方便您使用,本微波炉共设有 三种烧烤方式供选择,其设定方法为:在待机状态下(屏幕中间显示 0:00),连续按“ 烧烤/组合”键,屏幕左侧循环显示 G、C-1、C-2。G 表示100% 光波工作,C-1 表示组合烧烤(12/60 微波及 48/60 光波工作), C-2 表示组合烧烤(30/60微波及30/60光波工作)。使用光波或组合烹调要先设定烧烤方式,再设定烹调时间,按“启动 +30秒 ”键后,微波炉开始工作,最大烹调时间为60分钟。

例 用 C-1 烹调16分钟

1、将食物放入炉腔后关上炉门;
2、在待机状态下,按“烧烤/组合”键2次,屏幕左侧显示

0:00 → G → C-1

下部屏幕静态显示光波图标和转波图标,同时调节图标闪亮 ;

3、通过旋转时间调整旋钮输入“16分钟”,上部屏幕显示: 16:00 ,3秒钟后屏幕下部屏幕启动图标闪亮;

4、按“启动 +30秒 ”键,微波炉开始工作,上部屏幕的设定时间倒计时动态显示;

5、工作终了,控制板提示音响起,提醒您。微波炉回到待机状态。

使用方法

3、“自动烹调菜单”的使用

自动烹调菜单分蒸汽菜和常用菜单，蒸汽菜包括蒸烧麦、蒸馒头、蒸饺子、蒸鸡蛋羹、清蒸虾、蒸带壳蛋，常用菜单包括牛奶豆浆、方便面、面包、米饭、稀饭、营养汤、烤肉串、肉肉类解冻、海鲜解冻、微波消毒、光波解毒、浸泡。按某个自动菜单一次选中此功能菜单，然后连续按此键选择食物重量，按"启动+30秒"键,微波炉即按选中的菜单及食物重量启动工作。此时,屏幕按设定好的烹调时间倒计时动态显示。

例 煮方便面2包(面条烹调时类同，可据实际情况调整时间)

1、将2包方便面和适量水（约800ml)盛放在大小合适的微波炉可用容器中,盖上盖，(也可以用微波专用保鲜膜作盖,膜边留 2mm 左右的间隙)放入炉腔后关上炉门;

2、按自动烹调菜单中“方便面”,屏幕显示A-02,自动图标点亮;

3、继续按“方便面”键两次，屏幕右上部显示 200，此时 启动 图标闪亮,按"启动+30 秒"键,微波炉即按选中的食物重量 200g 和默认的烹调时间9分钟开始工作。此时屏幕显示 7:53 倒计时动态显示，此时,屏幕烹调时间

4、工作终了，控制板提示音响起，提醒您，微波炉回到待机状态。

“自动烹调菜单”使用说明

<table>
<tr><th>菜谱</th><th>食物重量(G)</th><th>使用说明</th></tr>
<tr><td rowspan="2">牛奶豆浆</td><td>250</td><td rowspan="2">本菜谱用来加热冷藏牛奶或豆浆。请先将牛奶或豆浆的原包装去掉，再倒入微波可用瓷质或玻璃杯中，禁止使用塑料袋或铝箔纸包装。将容器放入微波炉中,选择“牛奶豆浆 ”菜单和食物重量后启动加热，加热结束后请倒入另外的器皿中轻微搅匀后再饮用。</td></tr>
<tr><td>500</td></tr>
<tr><td rowspan="2">方便面/面条</td><td>100</td><td rowspan="2">水的用量供参考：<table><tr><td>方便面</td><td>1包约100g</td><td>2包约200g</td></tr><tr><td>水(室温)</td><td>400ml</td><td>800ml</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>200</td></tr>
<tr><td rowspan="2">面包</td><td>100</td><td rowspan="2">将面包放入微波炉可用盘子上，然后覆上保鲜膜，以免水分散发;选择“面包”菜单自动加热。
不同重量食物对应烹调时间参考：<table><tr><td>面包</td><td>100g</td><td>200g</td></tr><tr><td>时间</td><td>50秒</td><td>1分00秒</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>200</td></tr>
<tr><td rowspan="3">米饭</td><td></td><td rowspan="3">将洗净的米和适量室温水一起放入大小合适的微波可用容器中，盖上容器盖，入炉。选择“米饭”菜单后自动烹调。烹调结束后即可食用，也可适当搁置3～5分钟。
注:食物重量是指米的重量。容器中水的量不要太多，米和水的总量不能超过容器的一半，否则容易导致食物沸出。
以下用量供参考 容器中的水(室温)：<table><tr><td>米饭</td><td>200g</td><td>300g</td></tr><tr><td>水(室温)</td><td>约400ml</td><td>约600ml</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>200</td></tr>
<tr><td>300</td></tr>
</table>

“自动烹调菜单”使用说明

<table>
<tr><th>菜谱</th><th>食物重量（kg）</th><th>使用说明</th></tr>
<tr><td rowspan="2">稀饭</td><td>100</td><td rowspan="2">米洗净，和适量水一起放入较深的微波可用容器中，盖上盖子后入炉。选择“稀饭”自动菜单和米的重量后启动烹调。烹调结束后您可以根据个人口味适当放置3~5分钟。
注：食物重量是指米的重量，米和水的总量不能超过容器的一半，而且尽量不要使用保鲜膜，否则容易导致食物沸出。
以下用量供参考：<table><tr><td>大米</td><td>100g</td><td>150g</td></tr><tr><td>水(室温)</td><td>1200ml</td><td>1800ml</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>150</td></tr>
<tr><td rowspan="2">营 养 汤</td><td>100</td><td rowspan="2">使用本菜谱可制作银耳汤、豆腐汤等多种营养 汤。将以下所有的材料搅拌均匀后放入微波可用容器中，盖上盖子，入炉。选 择“营 养 汤 ”自动菜单和食物重量后启动烹调。烹调结束后可以根据个人口味搁置2~3分钟。
1.银耳汤：银耳70g 冰糖50g 开水500g 枸杞子50g 桂花50g 盐5g
2.豆腐汤：豆腐20g 海苔片5片 开水500g 盐15g 油5g以上 芹菜末1/2匙 冰糖1/2匙 鸡精2匙
注：食物重量是指加入的开水的重量，尽量不要使用保鲜膜作盖。</td></tr>
<tr><td>200</td></tr>
<tr><td rowspan="2">烤 肉 串</td><td>200</td><td rowspan="2">将耐热玻璃盘放入炉腔,将肉串放在玻璃盘上,关上炉门,启动程序烹调,烹调一定时间蜂鸣器响三声,您可以打开炉门翻转食物2-3次；根据个人口味添加调料。</td></tr>
<tr><td>300</td></tr>
<tr><td>浸泡</td><td>500</td><td>将干鲜食品和适量水一起放入较深的微波可用容器中,盖上盖子,放入微波炉中；选择"浸泡"自动菜单和水的重量后启动工作,烹调结束后即可取出备用；注:食物重量是指水的重量,不包括干鲜食品(如干木耳、干枣)的重量；尽量不要使用保鲜膜作容器盖,以免在浸泡过程中因干鲜食品的膨胀溢出容器。
以下用量供参考：<table><tr><td>干鲜食品</td><td>20-30g</td><td>40-60g</td></tr><tr><td>水(室温)</td><td>500ml</td><td>1000ml</td></tr></table></td></tr>
</table>

注：⑴方便面、米饭、稀饭的重量均不包括水；

⑵由于受个人口味等客观因素的影响，以上烹调时间仅供参考。

使用方法

4、汽蒸美食

汽蒸美食共含有6个特色菜单，按“汽蒸美食”键一次，然后旋钮旋转依次选中美食菜单，屏幕依次显示被选中菜单的代号2-01、2-02、2-03、2-04、2-05、2-06。选择好菜单后，直接按“启动+30S”键，微波炉即按照设定好的时间和程序开始工作。

工作过程中,屏幕烹调时间倒计时动态显示。工作终了,控制板提示音响起，提醒您。

例 蒸带壳蛋

1、锅内加入室温水约200ml，将生鸡蛋5个放在蒸架上的鸡蛋专用槽中，盖上蒸煮盖，将蒸锅放入炉腔后关上炉门；

2、按“汽蒸美食”键一次，屏幕显示 2-01，调节 图标闪亮，此时旋转调整旋钮选中2-06

3、按“启动＋30秒”键，微波炉即按程序设定好的时间开始工作。此时，屏幕烹调时间

13:00 倒计时动态显示；

4、工作终了，控制板提示音响起，提醒您。微波炉回到待机状态。

“汽蒸美食”使用说明

菜谱	食物重量(g)	烹调时间	使用说明
蒸烧麦	700	20分10秒	蒸架上抹一层油,将每个约20克左右的包好的烧麦放在蒸架上，蒸锅内加入250ml室温水，盖好蒸盖放入微波炉中，选“蒸汽美食”菜单按键，旋钮选择 2-01,启动开始烹调。
汽蒸馒头	500	24分钟	蒸锅中加入约300ml开水，在蒸架上抹一层油，防止从蒸架上取下馒头时将馒头粘破。将做好的 生馒头依次均匀摆放在蒸架上，盖上蒸煮盖，入炉。按“ 汽蒸美食”菜单,旋钮选择 2-02 时，然后启动烹调。烹调结束后 搁置1～2分钟，即可食用。
汽蒸饺子	30个(约500g)	20分钟	蒸锅中加入 约250ml 室温水,在蒸架上抹一层油,防止从蒸架上取下饺子时将饺子粘破。将准备好的室温下的生水饺约30个依次均匀摆放在蒸架上, 注意不要太挤，然后盖上蒸煮盖,入炉。 按“汽蒸美食”菜单 ,旋钮选择 2-03 时，再启动烹调。烹调结束后可搁置3分钟 左右,取出即可食用。 注：1.食物重量是指生水饺的重量。 2.对于市场购买的冷藏水饺，蒸制时间需延长3~ 5分钟。
汽蒸蛋羹	3个鸡蛋(约200g)	13分钟	蒸锅中加入约180ml室温水，将以下所有的材料搅拌均匀，调成汁，放入微波可用容器中，盖上容器盖，或覆上微波专用保鲜膜，将容器放入蒸锅中，盖上蒸煮盖,入炉。按“汽蒸美食”菜单 ，旋钮选择 2-04时，然后启动烹调，烹调结束，搁置3分钟后即可食用。 建议配料： 鸡蛋：3个 水：90ml 虾仁：少许 蟹肉：少许 鸡精、料酒、盐适量
汽蒸对虾	200	8分钟	蒸锅中加入约1 50mL室温水,将 鲜虾约200克洗净、沥干备用。在蒸架上铺湿垫布，将约4g姜末、20g葱末以及香菜等其它佐料均匀撒在垫布上，然后将虾均匀摆放在佐料上,盖上蒸煮盖,入炉。 按“汽蒸美食”菜单 ，旋钮选择 2-05 时，然后启动烹调。烹调结束后，出锅摆盘即可食用。
汽蒸鸡蛋	5个(约500g)	13分钟	做法见范例

注:由于受个人口味等客观因素影响,以上使用说明 仅供参考。

使用方法

5、中华美食四大菜系

川、鲁、淮、粤四大菜系共含有16个特色菜单，选择某一菜系时，按"中华美食"键1次，旋转调整旋钮依次选中美食菜单菜系，屏幕显示被选中菜单的代号， 选择好菜单后，直接按"启动 +30秒 "键，微波炉即按设定好的时间和程序开始工作。工作过程中，屏幕烹调时间倒计时动态显示，工作终了，控制板提示音响起，提醒您，微波炉回到待机状态。

注：(1) 选择"LC-1"或"LC-2"菜单烹调食物时，调节 图标闪动三秒无动作；屏幕 启动 图标闪动，此时按"启动+30秒"启动烹调工作。

(2) 选择"CC-2"、"CC-3"、"LC-1"、"LC-2"、"HC-1"、"HC-2"或"HC-4"菜单烹调食物时，剩余一定烹调时间时控制板蜂鸣器鸣响三声，您可以直接打开炉门并根据个人口味添加调料；

(3) 由于美食菜单中只有一种系统默认的食物重量，因此您需要根据默认的食物重量添加食物，否则达不到最佳烹调效果。

例 烹调"水煮肉片"

1、将调制好的肉片盛放在大小合适的微波炉可用容器中并附上微波专用保鲜膜，（膜边留2mm左右的间隙）放入炉腔后关上炉门；

2、按"中华美食"键二次， 旋转调节旋钮选中 CC-3，三秒钟无操作，启动 图标闪亮；

3、按"启动 +30秒 "键，微波炉开始工作，屏幕左侧的默认烹调时间 11:00 倒计时动态显示；

4、烹调时间剩余6分钟时，控制板蜂鸣器鸣响三声，您可直接打开炉门并根据个人口味添加调料；

5、工作终了，控制板提示音响起，提醒您，微波炉回到待机状态。

"美食菜谱"食物重量、烹调火力及烹调时间对应表

菜系	菜单	食物重量（g）	烹调火力	烹调时间	蜂鸣器动作
川菜	鱼香肉丝	200	微波100%	4′30″	
	麻婆豆腐	800	微波100%	10′00″	剩余6′00″时响三声
	水煮肉片	200	微波100%	11′00″	剩余6′00″时响三声
	酸菜鲤鱼	500	微波100%	10′00″	
鲁菜	孜然烤鱼	200	微波30/60，光波30/60	10′00″	剩余5′30″时响三声
	京式烤肉	300	倒计时开始C-2工作7′00″，剩余1′40″光波100%工作	8′20″	剩余2′00″时响三声
	红烧鸡翅	500	微波100%	18′30″	
	锅塌菜盒	200(馅+蛋)	微波100%	7′10″	
淮扬菜	笋干焖肉	750	微波100%	35′00″	剩余30′00″时响三声，剩余20′00″时响三声
	西湖醋鱼	400	微波100%	12′00″	剩余6′00″时响三声
	清炖狮头	1000(肉+水)	微波100%	13′30″	
	黄鱼豆腐	950(鱼+豆腐)	微波100%	17′00″	剩余14′00″时响三声，剩余11′00″时响三声

使用方法

“美食菜谱”食物重量、烹调火力及烹调时间对应表

粤菜	酒蒸乳鸽	500	微波100%	13′30″	
	京乳藕片	150	微波100%	4′00″	
	豆豉排骨	500	微波100%	16′50″	
	清蒸鱼块	500	微波100%	10′45″	

注：⑴除“清炖狮头”外，其余菜单的食物重量均不包括水；
⑵由于受个人口味等客观因素的影响，以上烹调时间仅供参考。

6、自动解冻功能

自动解冻功能包括肉类解冻和海鲜解冻。利用自动解冻功能解冻肉类、海鲜类等冷冻食物时，您首先需要选定好食物重量，此时，屏幕显示选定的食物重量，屏幕下部动态显示解冻图标 ❄❄ 。然后直接按“启动 +30秒 ”键，微波炉即按设定好的时间和程序开始工作。工作过程中，屏幕解冻时间倒计时动态显示，工作终了，控制板提示音响起，提醒您微波炉回到待机状态。

注：选择“肉类解冻”解冻食物时，剩余一定解冻时间时控制板蜂鸣器鸣响三声，您可以直接打开炉门将食物翻面，再关闭炉门，按“启动 +30秒 ”键，继续解冻。

例 用自动解冻功能解冻800g冷冻肉

1、将800g冷冻肉用微波专用保鲜膜包好，盛放在合适的容器中，放入炉腔后关上炉门；
2、在待机状态下按“ 肉类解冻 ”键1次即选中“ 肉类解冻 ”功能；
3、继续按“肉类解冻”键三次，屏幕上部显示 800（按重量在200、400、800之间递增循环）此时， 下部屏幕解冻图标 ❄❄ 显示；
4、按“启动 +30秒 ”键，微波炉开始工作，屏幕 的解冻时间倒计时动态显示；
5、解冻时间剩余5分08秒时，控制板上的蜂鸣器鸣响三声，请您直接打开炉门将食物翻面，再关闭炉门，按“启动 +30秒 ”键继续解冻；
6、工作终了，控制板提示音响起，提醒您，微波炉回到待机状态。

“自动解冻”食物重量及解冻时间对应表

	食物重量（g）	解冻时间	蜂鸣器动作
肉类解冻	200	3′22″	剩余1′17″时响三声
	400	6′44″	剩余2′34″时响三声
	800	13′58″	剩余6′58″时响三声
海鲜解冻	200	3′42″	工作一半时间响三声
	400	7′14″	工作一半时间响三声
	800	14′18″	工作一半时间响三声

注：⑴将待解冻食品放在蒸布上解冻效果更好；
⑵除工作过程中提示食物翻面以外，解冻时不要打开炉门；
⑶建议您去除用以包装食品的纸或塑料，否则将会产生蒸汽或水分，引起食物表面过分解冻；
⑷为防止过分解冻，较薄部分需要用铝箔包裹；
⑸解冻结束后，最好继续放置5分钟；
⑹由于食物密度等因素的影响，以上解冻时间仅供参考。

7、消毒功能

使用消毒功能：消毒功能分微波消毒和光波消毒两种，工作时间均为5分钟。在待机状态下按消毒键2次即选中相应的消毒功能。此时，上部屏幕显示消毒时间 5:00 ，下部显示功能标志（ 在“微波消毒”时，静态显示微波图标，在“光波消毒” 时，静态显示光波图标）；

将需要消毒的餐具、毛巾等放入微波炉中，关上炉门，直接按“启动 +30秒 ”键，微波炉即开始以选定的消毒功能工作5分钟。工作过程中， 屏幕 静态显示自动图标和消毒功能图标；工作终了，控制板提示音响起，提醒您，微波炉回到待机状态。

(1)微波炉不能对食物进行消毒，切勿放入；

(2)抹 布 、毛巾、碗、盘子等适合微波消毒；烤网，烤盘等金属器皿适合光波消毒。

8、暂停/取消/省电功能

⑴暂停功能：若您在烹调过程中有事离开，可按“暂停/取消/省电”键一次，烹调程序将暂停运行，当需要继续烹调时，可再按“启动 +30秒 ”键一次，微波炉将接着暂停时的状态继续工作。

⑵取消功能：在烹调过程中，若操作出错或需要改变当前设定程序，可连续按“暂停/取消/省电”键两次，则取消当前程序设定，回到待机状态，此时，可重新进行程序设定。

⑶省电功能：在待机状态下，按“暂停/取消/省电”键一次，显示屏背景灯全部熄灭没有任何显示，微波炉进入省电状态。此时，按其他任意键显示屏均可恢复显示，回到待机状态。

注：在省电状态下，开关炉门也可以使微波炉进入待机状态；在待机状态下，若十分钟没有进行任何按键操作（包括开关炉门），则微波炉将自动进入省电状态。

9、童锁功能

⑴ 设定童锁：在待机状态下（必须在待机状态下），按住“暂停/取消 / 省电”键约3秒，一声长嘀即进入童锁状态 。 此时，对微波炉烹调功能的设定操作无效。

⑵ 取消童锁：在童锁状态下，按住“暂停/取消/省电”约 3 秒，一声长嘀，屏幕童锁图标熄灭，微波炉回到待机状态。童锁功能的取消也可以以微波炉断电的方式进行。

10、快捷启动功能

在待机状态下，可不用设定烹调时间，直接按“启动 +30秒 ”键，则微波炉立即以100%微波火力启动工作，连续按“启动 +30秒 ”键，工作时间以30秒为单位累加。快捷启动最长可设定的工作时间为5分钟。

11、记忆功能

待机状态下,按下记忆键,依次分别显示JY-1，JY-2，JY-3三个自动程序，如果程序已经设定好，则可以直接按启动键开始工作

设定记忆功能 ，按下JY-1键，然后按微波或者组合键选择火力，然后旋转时间旋钮，设定时间，可继续设定火力和时间，最多一个记忆程序可以设定3段火力，设定完毕后，按启动键确定程序设定，继续显示JY-1，可以直接按此键启动或者可以继续设定其他记忆程序，按“暂停/取消/省电”键回到待机状态

12、DG脆烤：脆烤功能的使用

实现常用的食物的脆烤烹调,共有5个自动菜谱,连续按“DG脆烤”分别显示菜单代号DG-1,DG-2,DG-3,DG-4,DG-5,分别代表烤肉串、烤面包、烤肉片、烤鸡翅、烤比萨等，对应自动图标点亮,按“启动+30s”键，开始工作。

烤肉串	烤面包
份量:300克	份量:4片
做法:将腌制好的肉片用竹签串成串均匀的放在烤盘上，放入微波炉，关上炉门，按DG脆烤键一次，显示屏显示DG-1,按“启动+30S”键开始工作，微波炉按设定好的程序以100%火力微波工作6分钟，烧烤工作4分钟。	做法:将面包4片均匀的放在烤盘上，放入微波炉，关上炉门，按DG脆烤键两次，显示屏显示DG-2，按”启动+30S ”键开始工作，微波炉按设定好的程序以100%火力微波工作2分钟，烧烤工作2分钟。
烤肉片	烤鸡翅
份量:300克	份量:350克
做法:将腌制好的肉片均匀的放在烤盘上，放入微波炉，关上炉门，按DG脆烤键三次，显示屏显示DG-3，按“启动+30S”键开始工作，微波炉按设定好的程序以100%火力微波工作6分钟，烧烤工作4分钟。	做法:将腌制好的鸡翅均匀的放在烤盘上，放入微波炉，关上炉门，按DG脆烤键四次，显示屏显示DG-4，按“启动+30S”键开始工作，微波炉按设定好的程序以100%火力微波工作12分钟，烧烤工作5分钟。
烤比萨	
份量:1个	
做法:将冷藏熟比萨放在烤盘中间，放入微波炉,关上炉门，按DG脆烤键五次，显示屏显示DG-5，按”启动+30S”键开始工作,微波炉按设定好的程序以100%火力微波工作5分钟，烧烤工作2分钟。	

注：以上自动菜单仅供参考，实际烹调过程中，可以稍作调整。
脆烤盘在100%微波火力工作条件下，5分钟左右温度即可以达到200℃。
在您烤制其他食物时，可以据此和上面的自动菜单，自行设定程序，进行烹调！

美食菜谱

在使用美食菜谱时，您只需选定对应的菜谱名称，然后启动微波炉即可，本微波炉已经预先设定好烹调火力和烹调时间。在使用美食菜谱时，请您参考我们提供的食物重量,如果需要减少或增加食物的重量，请适当提前结束烹调或延长烹调时间。

注：在烹调时，如有需要使用保鲜膜的地方，请您一定使用微波专用保鲜膜。

菜单	鱼香肉丝
主料	生猪里脊肉200克
烹调方法	①将里脊肉，胡萝卜切细丝，葱、姜、蒜、辣椒剁碎，拌以料酒、盐、调水、淀粉与肉丝抓匀，加少许酱油着色。 ②取适量调和油，倒入玻璃盘中，高火烹调5分钟。 ③5分钟后，放入肉丝、辣椒丝、萝卜丝拌匀。将醋、糖、料酒、葱、姜、蒜、味精、汤调成汁，浇到肉丝上，入炉。按“中华美食”菜单一次，旋转调节旋钮屏幕出现 CC-1,按“启动+30秒”键进行烹调。烹调结束后，取出即可。
菜单	麻婆豆腐
主料	豆腐750克，肉末50克
烹调方法	①将豆腐切块放入容器中，加入适量开水和盐浸泡后放入微波炉中，选择高火烹调5分钟。 ②5分钟后，将豆豉、辣子末放入另一个容器中，再加入适量色拉油,按“中华美食”菜单一次,旋转调节旋钮屏幕出现CC-2,按“启动 +30秒”键进行烹调。 ③听到提示音后，加入肉末、豆腐、酱油、盐、味精、料酒、适量水，放入微波炉，再按“启动 +30秒”键继续烹调。烹调结束后，撒上花椒粉、小葱段、小青葱，即可食用。
菜单	水煮肉片
主料	牛肉200克
烹调方法	①在容器中加入适量色拉油，放入微波炉中，选择高火烹调5分钟，再将葱切段，蒜切成小瓣，姜切片放入容器中。 ②将牛肉洗净，切成片，加入盐、蛋白、淀粉，抓匀后放入容器中腌制备用。 ③5分钟后，再加入辣椒油、盐、味精、料酒、酱油、胡椒粉和适量的水，按“中华美食”菜单一次,旋转调节旋钮屏幕出现 CC-3,按“启动 +30秒”键进行烹调。 ④听到提示音后，将腌制好的牛肉放入炉中，再按“启动 +30秒”键继续烹调，烹调结束后取出。 ⑤将青菜切成大片，摆在碟子上，将出炉的肉片放在青菜片上，原汁洒在肉上，再撒些胡椒粉、葱花，即可食用。
菜单	酸菜鲤鱼
主料	鱼500克；酸菜料1包；泡椒1包
烹调方法	①将鱼洗净，切成块。加入料酒、盐，腌制约20分钟。 ②在容器中加入酸菜鱼专用酸菜料、300克热水、酱油、味精、红油、泡椒和腌好的鱼块，放入微波炉中。按“中华美食”菜单一次,旋转调节旋钮屏幕出现 CC-4 按“启动+30 秒”键进行烹调。烹调结束后，即可食用。
菜单	孜然烤鱼
主料	带鱼200克
烹调方法	①将带鱼洗净切八分段，用料酒、胡椒粉、孜然粉、葱姜水、大料4片、葱段、姜片、盐腌制1小时。 ②入味后加酱油1小匙抹匀，再腌制20分钟，蘸上蛋清后放在盘子上，按“中华美食”菜单一次，旋转调节旋钮 屏幕出现 LC-1，按“启动 +30秒”键进行烹调，烹调结束后,即可食用。

美食菜谱

菜单	京式烤肉
主料	里脊肉300克
烹调方法	①将里脊肉洗净，剁成2厘米见方的薄块。 ②将孜然面、盐、味精、白糖、料酒加入，调匀，腌制20分钟。 ③将腌制好的肉块串到竹签上。 ④用陶瓷盘放少许色拉油，将肉块均匀摆放在盘子里，放入胡椒粉和辣椒面。 ⑤按“中华美食”菜单一次，旋钮选中屏幕出现LC-2,按“启动+30秒”键进行烹调。烹调结束后即可食用。
菜单	红烧鸡翅
主料	鸡翅500克
烹调方法	①将鸡翅洗净，加入盐、料酒，腌制。将竹笋、蘑菇切成小块。 ②将腌好的鸡翅、竹笋、蘑菇放入容器中，加入酱油、糖、盐、料酒和适量的水。加盖后按“中华美食”菜单一次，旋钮选中屏幕出现LC-3,按“启动+30秒”键进行烹调,烹调结束后,即可食用。
菜单	锅塌菜盒
主料	肉馅150g，鸡蛋一个（50g）
烹调方法	①肉馅加入盐、味精、料酒、葱姜末、香油，搅拌均匀备用。取圆白菜的嫩叶清洗干净后用开水烫软，将鸡蛋打入碗内，打散备用。取适量肉馅，撒一层面粉后夹入两片菜叶中，做成菜盒。 ②在容器中倒一层底油，先高火加热5分钟。 ③5分钟后，将菜盒取出裹上面粉，再蘸一层鸡蛋液，然后放入容器中的热油中，剩下的蛋液淋到菜盒表面，按“中华美食”菜单一次，旋钮选中屏幕出现LC-4，按“启动+30秒”键进行烹调。烹调结束后，即可食用。
菜单	笋干焖肉
主料	猪肉500g；笋干250g
烹调方法	①猪肉洗净切成小块，放入容器，加适量水（以水刚高过肉为准）和少许老抽放入微波炉，按“中华美食”菜单一次，旋钮选中屏幕出现HC-1，按“启动+30秒”键进行烹调。 ②听到提示音后，将洗净、泡软、切成条状的笋干放入猪肉中，加盐、料酒、白糖、大料、葱段、姜片，倒出多余的水，加盖，按“启动+30秒”键继续烹调。 ③再次听到提示音后，取出搅拌一下，再放入炉中，按“启动+30秒”键继续加热。烹调结束后，即可食用。
菜单	西湖醋鱼
主料	鲜鱼400克
烹调方法	①将一条鱼（400g左右）从背面劈成两片，皮面改成一字刀花。把盐、料酒抹到鱼身内外。然后将鱼皮面向上放入容器中，加膜，按“中华美食”菜单一次，旋钮选中屏幕出现HC-2，按“启动+30秒”键进行烹调。 ②听到提示音后，将鱼取出，再用另一容器加入开水150ml、醋3大勺、白糖3大勺、盐少许、酱油1勺，搅拌均匀放入微波炉中，按“启动+30秒”键继续烹调。烹调结束后，取出浇于先前做好的鱼上即可。
菜单	清炖狮头
主料	肉馅500克，水500克
烹调方法	①在肉馅中加入葱末、姜末、酱油、盐、味精、料酒、糖、少量面粉，拌匀。 ②在容器中放入开水（大约500ml），加入葱、姜、酱油、盐、味精、色拉油、糖 混匀，将肉馅团成团放入汤中，加盖，按“中华美食”菜单一次，旋转调节旋钮选中屏幕出现HC-3，按“启动+30秒”键进行烹调，烹调结束后，即可食用。
菜单	黄鱼豆腐
主料	鱼800克，豆腐150克
烹调方法	①400g黄鱼两条，洗净两面打一字刀花，用盐、味精、料酒腌至入味。豆腐150g切块备用，葱切块，蒜拍块，姜切片。 ②容器中加适量油，放入微波炉高火加热5分钟。 ③把黄鱼裹面粉后再蘸上蛋清液，放入加热过的热油中，按“中华美食”菜单一次，旋钮选中屏幕出现HC-4，按“启动+30秒”键进行烹调。 ④听到提示音后，将鱼翻面。再次听到提示音后，再加入腐乳汁、酱油、醋、盐、味精、料酒、适量高汤、葱、姜、蒜、豆腐块，加盖子（或保鲜膜），按“启动+30秒”键继续烹调。烹调结束后，即可食用。

美食菜谱

菜单	酒蒸乳鸽
主料	乳鸽一只（500g）
烹调方法	①将乳鸽剖去内脏，洗净沥干，用少许生抽搽涂全身，泡油后捞起。 ②将乳鸽涂满酱油，腌制5—6分钟。 ③瓦煲烧热后放入色拉油少许，爆香姜片、葱段，放入腌制后的乳鸽，加入生抽一汤匙，精盐、水各少许，白糖一茶匙及绍酒。 ④罩上保鲜膜，按“ 粤菜 ”菜单一次 ，屏幕出现 YC -1，按“启 动 +30秒”键进行烹调。烹调结束后，即可食用。
菜单	京乳藕片
主料	莲藕100g；白腐乳3块（50克）
烹调方法	①将莲藕洗净，去皮，切片，用水泡20分钟除去淀粉。 ②将腐乳弄碎，加入藕片中，拌匀，放入微波炉中，按“ 粤菜 ”菜单两次 ，屏幕出现YC-2 ，按“启 动 +30秒 ”键进行烹调，烹调结束后，即可食用。
菜单	豆豉排骨
主料	排骨500g；豆豉适量
烹调方法	①将排骨洗净，切块，加入适量嫩肉粉。用适量蚝油、老抽、味精、精盐、料酒、白糖拌匀，制成腌料，将排骨放入其中拌匀，腌制1小时。 ②将蒜切成末，豆豉切碎，放入玻璃盘中，再加入适量色拉油，将玻璃盘放入微波炉中，高火3分钟爆香。 ③将腌好的排骨和腌料，倒入玻璃盘中，放入微波炉中，按“粤菜 ”菜单三次 ，屏幕出现YC-3 ，按“启 动 +30秒”键进行烹调。烹调结束后，即可食用。
菜单	清蒸鱼块
主料	鱼肉八片500克
烹调方法	①将鱼洗净，切成块，去掉鱼头和鱼尾，加入盐、味精、料酒、葱段、姜片，腌制大约2小时 。 ②将腌好的鱼脱去水，放在玻璃容器中，加入色拉油、酱油、少许醋、葱、姜、香油，把肥膘片盖在鱼片上，加盖，放入炉中，按“粤菜 ”菜单四次，屏幕出现YC-4，按“启 动 +30秒”键进行烹调。烹调结束后即可食用。

注：使用烧烤型微波炉时，禁止将电源线与外壳上部光波管位置接触，以免在使用烧烤功能时电源线搭在外壳上造成软化变形，形成安全隐患。

微波炉的烹调技巧

微波炉的烹调技巧

食品温度	食品的温度越低，烹调的时间越长，冷冻食品要比常温食品加热时间长。
食品湿度	因为微波易被潮湿食品吸收，所以食品湿度越大，加热时间越短。
食品形状	因为微波只能穿透食品表面以下2-4cm，所以食品的厚薄会影响到加热时间。
食品密度	紧密的食品与疏松的食品加热时间不同，前者所需时间要长一些。
食品数量	微波能量是一定的，不因食品的多少而改变，所以食品数量越大，所需加热时间越长。
骨头和脂肪	骨头传热较快，肥肉吸收微波能量较多，所以烹调带骨和带脂肪的肉类注意局部过热。
加盖	将食品放入带盖容器烹调，可以减少热量和蒸气的散发，缩短烹调时间。
放置	食品烹调时应均呈环状摆放，尽量避免叠放，这样有利于提高均匀性。
搅拌	当加热汤、汁料或饮品等液体食物时，加热前以及加热过程中略加搅拌，可有效防止液体沸溅。
加封	用保鲜膜包盖食品，可以防止汤汁飞溅弄脏炉腔，而且可以保持水分和营养。
搁置	食品从微波炉取出后，食品内部仍在加热，可以搁置一段时间，火候因素应予考虑。

转波炉烹调指南与技巧

A.解冻

- ◆将冷冻食品放在蒸布上解冻效果更好;
- ◆建议去除包装食品的纸或塑料，否则可能将会产生蒸汽或水分，引起过分解冻;
- ◆对于量较多的食品，请设置分段解冻时间，解冻过程中需要对食品进行检查并翻转，防止过分解冻，解冻终了，最好将食物防置在微波炉内2-5分钟;
- ◆如果食物厚度不均匀，细小的部分和薄的部分易热，解冻时请将食物的厚度控制在3cm以下，鱼等食物的尾部用铝箔包住。

B.加热饮料或烹调

- ◆加热液态食品（罐装牛奶、椰汁等饮料）时，请先去除原包装，再倒入瓷质或玻璃杯中，因为原包装可能是易拉罐或铝箔纸包装，这样不能对食品进行加热;
- ◆根据液态物质的物理特性，在加热液态食品时，若容器较高且食品较多，在加热后请注意摇匀;
- ◆根据微波特性(一般可以穿透2-4cm的食物），放置在盛物盘内的食品尽量不要超过4cm的厚度，同时最好在食品（如白菜、肉、鱼等）的中间沿盘子的形状拔开（若鱼身太后，请切成薄片烹调），避免中间的厚度太大;
- ◆烹调食物（如面饼、蛋糕、花生米等）时最好以宁可烹调不足也不烹调过火的原则，因为烹调过火将无法补救，烹调不足则可以增加时间继续烹调。同时请根据需要将食品进行翻转、搅动或旋转容器的角度，以防止有的不熟而有的烧糊;
- ◆不同种类的食品应分别加热。如果同时加热不同种类的食物，易出现加热不均匀，加热2份以上的食物时，应使食物的分量基本相同;
- ◆在食品翻热或烹调过程中，请尽量覆上保鲜膜（面食类必须覆上保鲜膜），这样可以保存食物水分，烹调效果好;
- ◆食品烹调完毕，最好在炉腔内放置2分钟左右，这样利用热传导法，食物还可以继续烹调;
- ◆爆米花必须是市售纸袋包装的微波爆米花。请按照食品制造商的说明指示及用法操作。烹调爆米花时，请加倍注意，切勿离开，否则有可能烧糊。

C.烧烤

在烧烤较薄的肉类、海鲜或薄饼时，隔时进行观察，在烧烤进行一半时，打开炉门小心翻转 食物，并将烤网连同食物一起前后方向旋转180 ，然后继续烧烤烹调:

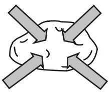
- ◆ 在烧烤过程中，建议您随时观察炉内状况，以免烧焦;
- ◆ 在制作点心时，尽量使食物的形状、大小、厚度一致。

烹调器皿的选用

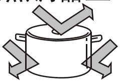
微波烹调器皿的选用

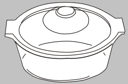
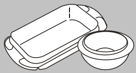
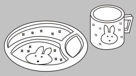
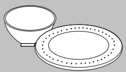
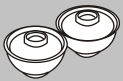
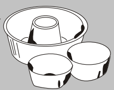
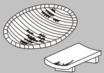
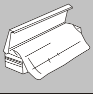
使用微波炉请选用合适的烹调器皿

微波特性


食物吸收

玻璃透射

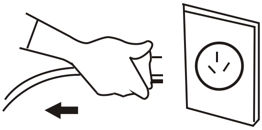

金属反射

容器的种类	微　波　烹　调	烧烤烹调	组合烹调
耐热性 玻璃容器 	√ 可用	√ 可用	√ 可用
非耐热性 玻璃容器	✕ 不可用	✕ 不可用	✕ 不可用
耐热性 塑料容器 	√ 可用 • 请使用有[可微波炉用]标识的容器。	✕ 不可用	✕ 不可用
非耐热性 塑料容器 	✕ 不可用 • 受微波影响变质的容器不能使用。 • 只有在解冻生鲜食品时，泡沫制托盘才可以使用。	✕ 不可用	✕ 不可用
陶、瓷 容器 	√ 可用 • 有彩图、金银装饰的容器不能使用。	√ 可用 • 内侧有彩图的容器会引起颜色剥落，避免使用。	√ 可用
漆器 	✕ 不可用 • 有可能发生漆脱落、断裂现象。	✕ 不可用	✕ 不可用
铝等金属 制成的容器 	✕ 不可用 • 金属网等也会引起火花，不能使用。 • 微波炉专用的着色用盘（金属制品）也不能使用。	√ 可用 • 把手是树脂材料的话，也不能使用。	✕ 不可用
木・竹・ 纸制品 	✕ 不可用 • 容易燃烧。	✕ 不可用 • 经过耐热加工处理的纸制品能使用。	✕ 不可用
保鲜膜、 耐热PE袋 	√ 可用 • 多油料理（如烹调肉类及油炸食品）会产生高温，不能使用。	✕ 不可用 • 经受高温会熔化。	✕ 不可用
铝箔	✕ 不可用 • 解冻食品时可适当使用。	√ 可用 • 铝箔把食物包好进行烘烤。	✕ 不可用

保养 · 维修

保养： 经常性的清洁保养，是微波炉正常工作的保证。

清洁前一定要把微波炉电源断开



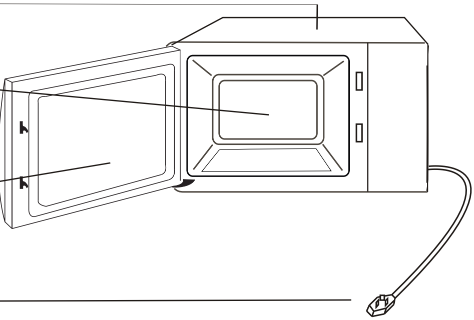
不要使用清洁剂及含有金属材质的清洁物品清洁炉腔及炉门

外壳层，使用软布蘸肥皂水清洁，并用柔软的干布擦净，避免水渗入炉腔中。

用湿布清除炉门、门封和炉腔内的食品屑，用湿布蘸肥皂水清除油垢。

保持炉门内部的清洁，避免留有食物残渣，引起炉腔打火或产生异味，同时防止炉腔内生成锈斑。

如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。



注：微波炉长期不用时，应拔掉电源插头并将炉体各部位可能残留的水渍、油垢擦干净，放在干燥通风的环境中，避免生锈。

警告 如果微波炉工作异常或损坏，在专业维修人员维修完毕之前，请不要继续使用。

疑难解答・售后服务

疑难解答

为什么炉灯不亮?	1、灯泡坏了 2、未定时
为什么微波炉不工作?	1、没有插电源 2、微波炉用的插座坏了 3、炉门关闭不严，导致开关不闭合。
为什么启动时有"嘭"的声音?	此属于正常现象，是变压器高电压高频率情况下工作的启动声音。
为什么工作时噪音大?	将变压器、磁控管及高速散热风扇的工作声音和较小的共振声音误认为噪音。
为什么不加热或加热慢?	1、没有通电源 2、在进行功能选择时，没有选择加热功能
为什么蒸汽会从排风口冒出? 为什么有水从炉门下溢出?	蒸汽冒出是烹调过程中的正常现象，有时因蒸汽过浓，聚集在炉内，凝结成水并溢出，这是正常的。
微波能量能从炉门屏观察窗向外泄露吗?	不能，金属屏障将微波能量反射回炉内。观察窗只允许光线通过，微波无法通过。
如果在没有放入食物的情况下启动微波炉会损伤微波炉吗?	是的，绝对不要这样做。
为什么烹调结束后需要搁置?	搁置几分钟很重要。微波烹调使食物聚集能量，在从炉中取出食物之后，食物内部要继续加热2-3分钟,搁置可以使食物关节部分、大块蔬菜或糕点在炉外进行彻底烹调。
为什么我的微波炉烹调食物不像说明书中那样快?	检查使用说明，看看是否完全遵守指令，查明设定不同时间的原因。烹调时间的设定只作参考，为防止过度烹调，要掌握微波烹调技巧。食物的体积、重量、形状对烹调时间都有影响。电压低于210V，加热慢;炉门关闭不到位或电压低于190V，不加热。以指令作为参考，灵活掌握。

疑难解答 • 售后服务

疑难解答

为什么烹调时会发生闪电和清脆的响声?	原因有以下几点： 1、使用了含金属成分的餐具（包括金、银）； 2、将叉子或其他金属用具遗忘在炉内； 3、使用过多的金属箔； 4、使用金属丝捆绑食物。
为什么微波炉会发出“嗡嗡”的声音？	微波炉工作时高压变压器以及风扇正常工作时发出的声音，属于正常现象，请放心使用。
为什么不用担心微波泄露?	微波泄漏量国家标准为5mw/cm^2，海尔现场生产控制远低于国家标准。
炉门有一定晃动会引起微波泄露吗?	不会。
微波炉工作时有风、灯光火气味出来会引起微波泄漏吗?	不会，这属于正常现象。

售后服务

在维修微波炉时维修人员应注意：

易被拆掉并可能触及到250V电压以上的部件
1. 磁控管
2. 高压变压器
3. 高压电容器
4. 高压二极管
5. AK整流器

可导致过度微波泄漏的元件及原因
1. 磁控管：在波导上安装不当
2. 门钩及门体、上下铰链：安装不当
3. 门体、外壳：发生损坏

微波辐射
不要将身体任何部位暴露在由微波发生器或其他传导微波能部件所发出的辐射中！

RoHS标识

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅 （Pb）	汞 （Hg）	镉 （Cd）	六价铬 （Cr（VI））	多溴联苯 （PBB）	多溴二苯醚 （PBDE）
电脑板	×	○	○	○	○	○
微动开关	○	○	×	○	○	○
保险丝	×	○	○	○	○	○
高压二极管	×	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	○	○
炉灯	×	○	○	○	○	○

○：表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在SJ/T 11363-2006标准规定的限量要求以下。

×：表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出SJ/T 11363-2006标准规定的限量要求。

注：电脑板仅限电脑式微波炉。

海尔家用微波炉保修说明

尊敬的用户：

感谢您使用海尔产品，我公司将按照《中华人民共和国消费者权益保护法》的有关规定为您提供优质的服务。

1、您可凭正规商场提供的本机有效购买发票原件享受我公司为您提供的以下服务：

（1）产品发生性能故障后，整机免费包修一年。

（2）微波炉主要零部件（电机、磁控管、电脑板、定时器）包修三年。

（3）家用微波炉不能用作商业用途，否则整机及主要配件的包修期为 3 个月，除非购销合同中另有规定。

（4）包修期限一律以发票购买日期为准开始计算。

2、下列情况，不属于免费包修服务范围，我公司可向您提供产品有偿收费服务。

（1）超过我公司规定的三包有效期，经修复仍可继续用；

（2）由于用户自身原因运输、保管不善而损坏或未按说明书要求进行操作而损坏；

（3）未经我公司许可，自行拆动的或经非本厂保修点修理后的产品；

（4）不能出示正规商场提供的本机有效购买发票或发票涂改的产品；

3、产品已超过国家规定的使用寿命期的发生性能故障后，我公司不再提供相关修理服务，请参照国家相关废旧家电报废规定或政策对产品进行更新换代，旧机应进行报废处理不得再流向市场销售。

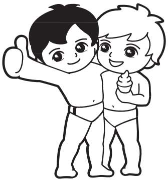
安全用电提示

本产品属于I类电器，请使用时注意用电安全！

1、必须使用可靠接地的电源，电源的地线要埋入大地，不能和自来水管等公用设施连接；分清电源的地线和零线，不能将这两种导线连接在一起。

2、必须使用单独专用插座，插座应为国家强制性产品认证的合格产品。强制性产品认证标记为：CCC S

为了您和家人的安全，如果您家中用电有不符合上述要求的地方，请您尽快改进。



真诚到永远

合格证 Certificate of Quality
检验员:

海尔集团

青岛海尔成套家电服务有限公司

地址：青岛市海尔路1号海尔工业园

电话：4006 999 999

邮编：266101

版　次：2010年6月第1版